Karamellisierte Rotkrautfleckerl mit Himbeeren

30–40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Fleckerl
0.5 kg	Rotkraut
2 Stk.	Zwiebeln
100 g	Kristallzucker
2 EL	Butter
50 g	Hasel- oder Walnüsse, gehackt
50 g	Semmelbrösel
1.5 EL	Kümmel ganz
1 TL	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
100 g	Frische Himbeeren

Zubereitung

1. Äußere Blätter vom Rotkraut entfernen, halbieren, den Strunk entfernen und in grobe, aber mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel klein schneiden.
2. Zucker in einer tiefen Pfanne oder einem Topf karamellisieren, aber nicht schwarz werden lassen. Butter hinzufügen und Zucker darin auflösen. Hitze etwas reduzieren, Kraut und Zwiebel dazugeben und unter ständigem Rühren noch bissfest garen (ca. 20–30 Min).
3. Salz, Pfeffer und den Kümmel dazugeben und weiter schmoren.
4. Währenddessen die Fleckerl bissfest kochen und zum Kraut geben.
5. In der Zwischenzeit einen EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Nüsse und Brösel dazugeben und für 2-3 Minuten rösten.
6. Vor dem Anrichten die Himbeeren unter die Fleckerl mischen und mit Bröseln und frischem Pfeffer garnieren.